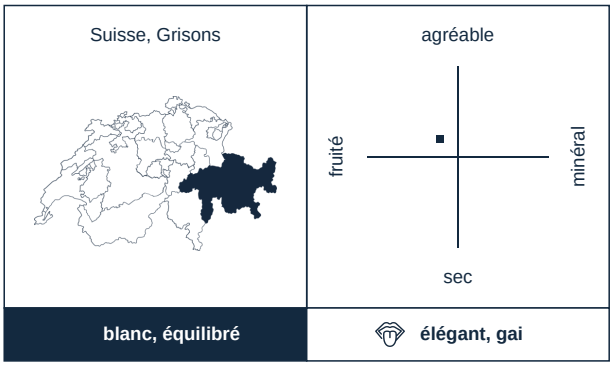
RIESLING-SILVANER AOC AOC

WEINGUT HERMANN | 2024



Ce Riesling-Sylvaner dévoile sa vraie identité dès le nez. Notes florales et épicées sy mêlent avec subtilité, avec des arômes intenses de fleur de lys, de poivre et de noix de muscade. Dès lattaque, il se montre très typique de son cépage, avec une fraîcheur pétillante. Des arômes marqués de groseille à maquereau, de muscade, de citron et de citron vert saccordent parfaitement avec une acidité bien équilibrée et une légère pointe de sucre résiduel. Cette complexité se prolonge dans une finale longue et persistante, qui fait de ce vin une expérience mémorable.



Riesling-Silvaner

Maturité optimale: 1 - 3 Années

Élevé pendant 5 mois en cuve inox

lys, poivre, noix de muscade, groseille à maquereau, citron, citron vert

apéritif, hors-d'oeuvre froid, pain, noix, fromage de chèvre frais, fruits séchés

Température de dégustation: 10 jusqu'à 12 °C

12 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873